

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kue lidah kucing adalah salah satu jenis kue kering yang banyak dikonsumsi masyarakat sebagai makanan ringan. Kue lidah kucing memiliki ciri-ciri yaitu berbentuk seperti lidah kucing, tipis, mempunyai tekstur renyah, berwarna kecokelatan, rapuh dan berasa manis (Santoso dkk, 2014). Kue lidah kucing merupakan kue yang berbahan dasar tepung terigu, putih telur, gula kastor dan margarin.

Tepung terigu yang dipakai sebagai bahan baku pada pembuatan kue lidah kucing dibuat dari gandum, sedangkan tingkat produksi gandum di Indonesia masih rendah. Menurut Sumarno dan Mejaya (2017), faktor pembatas yang menyebabkan rendahnya produksi gandum di Indonesia yaitu suhu dan kelembaban udara yang tinggi. Untuk memenuhi kebutuhan gandum di Indonesia, pemerintah melakukan impor dengan jumlah yang tinggi yaitu sekitar 7 ton per tahun atau 7% dari stok gandum di pasar internasional. Upaya yang dapat dilakukan untuk mengurangi impor gandum di Indonesia salah satunya yaitu mensubstitusikan sebagian jumlah terigu dalam pembuatan kue kering dengan bahan lain seperti tepung ampas tahu.

Ampas tahu merupakan hasil samping dari bubur kedelai yang diperas untuk diambil sarinya pada proses pembuatan tahu. Ketersediaan ampas tahu di daerah industri pembuatan tahu sangat melimpah, tetapi pemanfaatannya sebagai bahan pangan masih rendah sehingga nilai ekonominya pun juga rendah. Selain nilai ekonominya masih rendah, ampas tahu juga memiliki kelemahan yaitu kadar air tinggi. Kelemahan ini bisa diatasi dengan ampas tahu dimanfaatkan menjadi tepung. Setiap 100 gram ampas tahu mengandung protein kasar 21,66%, lemak kasar 2,73%, serat kasar 20,26%, kalsium (Ca) 1,09%, fosfor (P) 0,88%, dengan energi metabolis sebesar 2.830 kkal/kg (Cahyadi, 2009). Kandungan gizi protein kasar pada ampas

tahu masih cukup tinggi yaitu 21,66% sehingga dapat menjadi sumber protein nabati. Protein merupakan sumber ekuivalen dengan karbohidrat, karena menghasilkan 4 kkal/g protein. Melihat ampas tahu yang masih memiliki kandungan gizi yang tinggi seperti protein, maka ampas tahu dapat dikembangkan untuk menjadi sebuah peluang usaha dan memiliki nilai ekonomis tinggi agar bisa diterima oleh konsumen dengan dimanfaatkan menjadi tepung.

Kelebihan dari tepung ampas tahu adalah kandungan serat kasar tepung ampas tahu lebih tinggi dari tepung terigu, sehingga kandungan serat pada tepung ampas tahu ini dapat membantu masyarakat untuk memenuhi kebutuhan serat pada tubuh, karena kebiasaan buruk masyarakat saat ini lebih sering mengonsumsi produk siap saji yang pada umumnya memiliki serat yang rendah. Dengan menggunakan tepung ampas tahu akan menjadikan makanan tersebut bersifat fungsional bagi tubuh karena serat kasar yang sangat tinggi.

Kue lidah kucing *rainbow* substitusi tepung ampas tahu ini memiliki beberapa kelebihan yaitu daya simpan yang tinggi, tekstur renyah, warna produk yang menarik, dan produk yang masih baru dipasaran. Tepung ampas tahu yang digunakan pada pembuatan kue kering lidah kucing juga berfungsi sebagai penghambat penyerapan air. Pati ampas tahu merupakan bahan yang sedikit higroskopis maka dari itu penyimpanan pati sebaiknya dalam wadah tertutup rapat (Triana dkk, 2017). Maka dari itu, penambahan tepung ampas tahu pada pembuatan kue kering lidah kucing dapat menambah umur simpan pada produk karena sifat higroskopis tersebut.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Beberapa rumusan masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan kue lidah kucing *rainbow* substitusi tepung ampas tahu adalah :

- a. Bagaimana cara pembuatan lidah kucing *rainbow* substitusi tepung ampas tahu yang optimal dan dapat diterima konsumen?

- b. Bagaimana menganalisa usaha untuk pemasaran kue lidah kucing *rainbow* substitusi tepung ampas tahu secara optimal serta meningkatkan kelayakan produksi?
- c. Bagaimana proses pemasaran yang baik kue lidah kucing *rainbow* substitusi tepung ampas tahu?

### **1.3 Alternatif Pemecahan Masalah**

Masalah yang telah dirumuskan dapat dipecahkan dengan alternatif pemecahan sebagai berikut :

- a. Membuat produk kue kering kue lidah kucing *rainbow* substitusi tepung ampas tahu yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen.
- b. Melakukan survei pasar dan memasarkan kue lidah kucing *rainbow* substitusi tepung ampas tahu secara langsung.

### **1.4 Tujuan Program**

Tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

- a. Mengetahui cara pembuatan lidah kucing *rainbow* substitusi tepung ampas tahu yang optimal dan dapat diterima konsumen.
- b. Menghitung analisis usaha kelayakan kue lidah kucing *rainbow* substitusi tepung ampas tahu.
- c. Mengetahui proses pemasaran yang baik produk kue lidah kucing *rainbow* substitusi tepung ampas tahu.

### **1.5 Manfaat Program**

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

- a. Memberikan variasi terhadap produk lidah kucing yang sudah ada serta meningkatkan nilai guna dari ampas tahu.
- b. Membuka peluang munculnya wirausaha baru dalam proyek kue lidah kucing *rainbow* substitusi tepung ampas tahu.